



Torta sbrisolona (mantova) - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

sbrisolona - torta del due - mantova - dessert - amaretto - merenda

Veramente ottima, ricorda la [Torta del due](#). Non ho messo zucchero a velo perchè è già dolce così. Ho aromatizzato con il rosolio di limone ma azzarderei anche l'uso di un amaretto.



Il composto crudo cosparso a mucchietti



Pronta!!

TORTA SBRISOLONA

Ingredienti: 200 gr. farina bianca 00, 200 gr. farina gialla fine , 200 gr. mandorle tritate, 200 gr.



zucchero, 100 gr. burro + 100 strutto, 2 tuorli uovo, scorza limone grattato, 1 bicchiere liquore mandarino, pane grattato per la teglia q.b.

Preparazione: si mescolano le polveri (farina bianca + gialla + mandorle + zucchero) buccia di limone e tuorli d'uovo. Si aggiungono poi i grassi (burro + strutto) senza fonderli facendoli solo ammorbidire a temperatura ambiente. Si amalgama velocemente il tutto facendone non un impasto omogeneo ma a piccoli grumi al massimo 1 cm e mezzo di diametro) che si faranno cadere a pioggia nello stampo imburrato. Si deve formare uno strato di un paio di centimetri di spessore (aiutandosi con le mani, ma senza schiacciare i grumi), che andrà infornato in forno caldo 180° per 30-35 minuti.

Cospargere di zucchero a velo. La vicina di Anna, che ci ha gentilmente mandato questa ricetta, al posto dello strutto usa 200 gr.di burro e io ho fatto lo stesso.

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it



eCucinando.it